



DOMAINE ROLAND SOUNIT

Rully 1er Cru "Le Meix Cadot" 2019

Histoire

Ce domaine de 16 hectares basé à Rully, vous propose diverses appellations régionales et de la Côte Chalonnaise.

Cépage

Chardonnay

Origine

Le village de Rully est situé dans la Côte Chalonnaise au Nord-Ouest de Chalon-sur-Saône. Le Climat « Meix Cadot » se trouve sur les coteaux au Sud du village.

Vinification

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle. Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie dans des pressoirs pneumatiques. La fermentation alcoolique est réalisée en fûts de chêne, dont 30% sont neufs. L'élevage se prolonge ensuite pendant 14 mois en fûts de chêne avec bâtonnages réguliers pour gagner en profondeur et complexité.

Type de sol

Le sous-sol argilo-calcaire est recouvert d'un sol très caillouteux.



Couleur

Belle robe doré aux reflets verts.



Nez

Au nez des arômes d'acacia, chèvrefeuille et citron se révéleront.



Palais

Bouche fraîche, vive et ronde marquée par les fruits avec une finale est longue, légèrement toastée.

Recommandations

Se marie avec des mets fins aux chairs tendres : poisson de rivière poêlé, poisson de mer en sauce blanche, crustacés chauds, belles volailles en sauce crémée (par exemple une blanquette) et cuisses de grenouilles. Il peut également se boire en apéritif. Fromages à pâte cuite : Comté, Beaufort, Emmental...

Services

10 - 12°C

Potentiel de garde

À boire dans les 4 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com